

Operação Rondon UEPG: boas práticas de incentivo, reforço e conscientização das merendeiras com relação à manipulação de alimentos

Jéssica Tozetto Valentim

A Operação Rondon UEPG é um projeto que tem por objetivo integrar o universitário ao processo de desenvolvimento de comunidades do interior do Paraná levando benefícios às comunidades mediante oficinas, buscando fortalecer a responsabilidade social e coletiva por meio de trabalho voluntário dos universitários e ajudando a fortalecer a relação de teoria acadêmica e prática profissional de sua formação. Esta operação aconteceu em seis municípios paranaenses no período de 19 à 29 de julho de 2015. A oficina de Boas Práticas na cozinha tinha como responsável uma acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, e como auxiliar um acadêmico de Engenharia de Software, ambos da UEPG. A oficina foi realizada na Escola Municipal Monteiro Lobato em Ibaiti, tendo como participantes as merendeiras dos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI's) e das escolas municipais e estaduais. O objetivo da oficina era incentivar, reforçar e conscientizar sobre a importância das Boas Práticas na cozinha e mostrar o impacto que a falta das mesmas podem causar aos alunos e as próprias merendeiras, sendo esse impacto as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), as doenças transmitidas pelo incorreto armazenamento e higienização do local de manipulação e os riscos que a falta de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) podem causar ao manipulador. A abordagem deu-se por meio de conversa informal para conhecermos a realidade delas. Se as boas práticas já eram praticadas corretamente eram parabenizadas, se não, era transmitido a elas as orientações corretas. Independente da falta de recursos financeiros, estrutura física e mão de obra conseguiram-se, a partir da realidade delas, encontrar alternativas para que as boas práticas fossem seguidas com o máximo de qualidade possível, sendo algumas alternativas já praticadas por elas. Relacionamos todo o ciclo do alimento (licitação de alimentos em boas condições, fiscalização do recebimento desse alimento, estrutura física das cozinhas, preparo adequado desses alimentos e até a saúde das crianças que se alimentam dessa comida) com os surtos de algumas doenças que ocasionalmente ocorrem nos CMEI's e escolas, relação não observada pelos servidores da saúde. A oficina para os rondonistas foi de grande importância, pois obtivemos conhecimento sobre o dia-a-dia das merendeiras, encontrando alternativas diante da realidade do município e a aplicação do conhecimento teórico na prática sobre treinamento de Boas Práticas para pessoas com anos experiência e com baixa escolaridade. Tivemos um público de

aproximadamente 35 merendeiras, a qual observou que participaram com interesse da oficina com comentários e dúvidas.